

Gastromome

32 € (Fromage ou dessert)

36 € (Fromage et dessert)

Mise en bouche

* * *

Omble chevalier

Fumé par nos soins au bois de hêtre

Savora, céleri et bun au citron

ou

Courge

Et saucisse de Morteau poêlées au beurre, cancoillotte du Jura

Streusel de noisette à la fleur de sel

* * *

Esturgeon « Français »

Cuit au court bouillon au parfum d'Espelette

Légumes - racines, pistou de roquettes

ou

Veau

Grenadin, cuit selon son désir, fricassée de pleurotes

Tatin de pommes de terre au Pinot noir, lard fumé

* * *

Plateau de fromages

Affinés par la fromagerie « Liberge » de Louhans

ou

Fromage blanc de la « Ferme du Mézaneau »

Crème épaisse

* * *

Carte des desserts

Nous adaptons notre cuisine aux personnes allergiques (liste des allergènes à disposition) ainsi qu'aux végétariens, végans, végétaliens.

Tout changement dans le menu entraînera un supplément.

Toutes nos viandes sont françaises

Si un produit venait à manquer, nous nous en excusons.

Prix nets par personne service compris

les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.